

## **Eigenschaften & Pflegetipps**

### **Quarzkomposit**

#### Vorteile

- Schnitt- und kratzfest
- Langlebig
- Unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit
- Große Farbpalette
- Wasserabweisend
- Unempfindlich bei Öl und Säuren
- Sehr hygienisch
- Pflegeleicht
- Stärken schon ab 12mm erhältlich

#### Nachteile

- Hochpreisig
- Nur bedingt hitzebeständig
- Nur poliert erhältlich
- Kein reines Naturprodukt
- Klirrt beim Gläser-Abstellen (Härte)

#### **Imprägnierung**

Im Gegensatz zu den meisten Arbeitsplatten aus Naturstein müssen Oberflächen aus Quarzkomposit nicht imprägniert werden.

#### **Die Optik macht das Gift**

Futterdiebe aufgepasst: Fingerabdrücke sind besonders auf dunklen Arbeitsplatten sofort sichtbar. Obendrein ist bei Quarzkomposit im Leather-Look ein höherer Pflegeaufwand nötig. Diese Steine sind bedingt durch die mattere Oberfläche

schwieriger von Flecken (wie Fett, Öl, Kaffee, Fingerabdrücke u.a.) zu reinigen. Auch auf unifarbenen Oberflächen sind Flecken deutlicher sichtbar.

### **Scheuern erlaubt**

Das knallharte Quarzgemisch ist auch in der Pflege nicht zimperlich. Selbst Scheuermilch und Glasreiniger sind hier erlaubt. Trotzdem sollte man die Finger von zu aggressiven Mitteln wie Abfluss- und Ofenreiniger, oder alkalische Bomben (PH-Wert höher als 10) lassen. Außerdem musst du hier – anders als bei Arbeitsplatten aus Naturstein – keine Angst vor Wein, Essig, Gemüse oder Obst haben, da die geschlossene Oberfläche von Quarzkomposit Flüssigkeiten nicht aufsaugt. Sollten dennoch mal hartnäckige Flecken entstehen, ist bei Härtegrad 7 schon mal kräftiges Scheuern erlaubt.

#### ○Vorsicht heiß!

Bei hoher Hitzeeinwirkungen über 150° könnte das Bindemittel Acryl im Quarzkomposit Verfärbungen erzeugen. Ein Topf mit kochendem Wasser wird schnell mal 300° heiß! Stell deshalb niemals Töpfe direkt auf Ihrer Arbeitsplatte aus Quarzkomposit ab.

#### ○Schütze deine Messer

Quarz ist härter als Metall, deshalb ist es umso verlockender direkt auf der Platte zu schneiden. Ein, zwei Mal kein Problem – aber es sollte nicht zur Routine werden. Damit du nicht Tag um Tag deine Werkzeuge nachschleifen musst, hilft hier wieder das gute, alte Schneidebrett weiter. Deine Messer werden es dir danken.

## **Schiefer**

### Vorteile einer Schiefer-Arbeitsplatte

Neben der bereits erwähnten Vielfalt an Farben und Maserungen, ist Schiefer auch anders als andere Natursteinarten pflegeleicht und unempfindlich gegenüber Säuren, Ölen und Wasser. Außerdem ist Schiefer wie fast alle Arbeitsplatten aus Naturstein hitzebeständig und äußerst langlebig.

### **Vorteile von Schiefer:**

○wasserabweisend

○pflegeleicht

○hitzebeständig

○langlebig

○einzigartige Maserung

○weniger kühl als andere Natursteine

## Nachteile von Schiefer in der Küche

Schiefer hat aber auch einige Nachteile – besonders hinsichtlich seines größten Konkurrenten, dem Granit. Was Härte und Stabilität angeht kommt Schiefer einfach nicht an Granit heran. Darüber hinaus hat die Neigung zum Splintern auch hygienische Nachteile.

### **Nachteile von Schiefer:**

○nicht kratzfest

○kann brüchig werden

○Materialabrieb

○Teuer

Pflege & Reinigung: Imprägnieren und Ölen

Unbehandelter Schiefer trocknet aus und verbleicht schnell. Deshalb muss eine Küchenarbeitsplatte aus Schiefer regelmäßig imprägniert oder zumindest geölt werden. Eine Imprägnierung schützt den Stein nachhaltig, kann aber auch die Farbe bzw. Oberflächenstruktur erheblich verändern. Wer sich diesbezüglich unsicher ist, kann auch an die Imprägnierung auch an einem Muster vorher ausprobieren. Natürlicher ist eine geölte Oberfläche. Einfaches Olivenöl wirkt als natürlicher Fleckenschutz und lässt dabei auch noch die Farbe des Steines satter wirken. Die Ölschicht muss allerdings regelmäßig aufgetragen wird, damit der Schutz nachhaltig wirkt.

Abgesehen von der Imprägnierung bzw. dem Ölen, ist Schiefer äußerst pflegeleicht. Zur täglichen Reinigung reicht ein nasses Tuch – und nein, wir meinen kein feuchtes Tuch. Beim Schiefer darf es ruhig nass zugehen. Schiefer ist nämlich hinsichtlich Feuchtigkeit alles andere als ein Sensibelchen. Auch gängige Haushaltsreiniger sind kein Problem – nur extrem aggressive Säurereiniger und chlorhaltige Putzmittel sollten bei Schiefer besser im Schrank bleiben

## Lebensdauer: Wie robust ist Schiefer?

Naturstein ist langlebig, das gilt auch für Schiefer. Abgesehen von kleinen Kratzern überlebt eine Arbeitsplatte in der Küche bei normalem Gebrauch locker 25 Jahre. Die Investition in Naturstein lohnt sich also – auch wenn der Preis einer Schiefer Arbeitsplatte auf den ersten Blick für Überraschung sorgt.

# Granit & Marmor

## Vor- und Nachteile von Küchenarbeitsplatten aus Granit, Marmor & Co Vorteile von Steinarbeitsplatten

- Schnitt- und kratzfest
- Sehr Langlebig
- Unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit
- Sehr hygienisch (geeignet für Gastor-Küchen)
- Pflegeleicht
- Jede Naturstein Arbeitsplatte ist ein Unikat
- Wirken edel und zeitlos

## Nachteile von Steinarbeitsplatten

- Eher hochpreisig
- Die verfügbaren Farben sind an die Gesteinsart gebunden
- Steinarbeitsplatten können kühl und unruhig wirken
- Empfindlich gegenüber Öl und Säuren
- Einige Gesteinsarten können brüchig werden

## Reinigung und Pflege von Naturstein Arbeitsplatten

### Imprägnierung/Versiegelung

Küchenarbeitsplatten aus Naturstein müssen nach der Montage imprägniert werden, bevor du sie nutzen kannst. Dies erledigt im Normalfall der Fachmann. Spätestens wenn Wasser nicht mehr wie gewohnt abperlt sonder in die Arbeitsplatte eindringt, solltest du die Steinarbeitsplatte erneut imprägnieren.

### Öl und Säuren – Flecken wie in Stein gemeißelt

Trotz der Imprägnierung besteht die Gefahr von Flecken, wenn du bestimmte Flüssigkeiten oder Fette zu lange auf den Stein einwirken lässt. Es ist deshalb ratsam, dass du Flüssigkeiten, Fette, Essensrückstände und säurehaltiges Obst immer zeitnah von der Arbeitsfläche entfernst, um Flecken und Verfärbungen zu verhindern.

## Vermeide aggressive Reiniger

Ein Naturstein ist zwar hart und kratzfest, er hat jedoch etwas gegen das aggressive Verhalten mancher Reiniger. Ein feuchtes Tuch und ein wenig Spülmittel reichen in der Regel aus, um den meisten Flecken Herr zu werden. Wenn du es einmal mit stärkeren Verschmutzungen zu tun hast, vermeide säure- oder ölhaltige Reinigungsmittel, denn diese können zu Verfärbungen führen. Im Fachhandel gibt es spezielle Naturstein-Reiniger, die in solchen Fällen zu empfehlen sind.

## Keramik

### Vorteile einer Arbeitsplatte aus Keramik

Das Design einer Keramik-Arbeitsplatte überzeugt die meisten schon auf den ersten Blick. Keramik kann aber noch durch weitere Vorteile überzeugen:

○Hygienisch und pflegeleicht: Keramik wird bei sehr hohen Temperaturen gebrannt und durch Druck dicht verschlossen. Das Material nimmt also keine Feuchtigkeit auf und gibt Schimmel und Bakterien keine Chance. Darüber hinaus nimmt Keramik keine Gerüche an. Auch die Pflege ist simpel – da das Material kein Wasser aufnimmt, kannst du einfach mit einem feuchten Tuch drüberwischen und schon glänzt die Keramik-Arbeitsplatte wie neu.

○Schnittfest und hitzebeständig: Durch die Herstellungsweise wird das Material extrem robust. Du darfst also ruhig direkt auf der Arbeitsplatte aus Keramik schneiden und auch heiße Töpfe können Keramik nichts anhaben.

○Unempfindlich gegenüber Säuren: Im Gegensatz zu Arbeitsplatten aus Naturstein hinterlassen Säuren auf einer Arbeitsplatte aus Keramik keine bleibenden Spuren. Dazu muss sie noch nicht einmal imprägniert werden!

○Große Auswahl: Keramik-Arbeitsplatten sind in verschiedenen Farben erhältlich – von Schneeweiß bis zu einem edlen dunklen Farbton ist alles möglich. Auch was die Dicke angeht kannst du selbst bestimmen, wie dick oder dünn die Keramik-Arbeitsplatte sein soll.

Weitere Vorteile:

- Natürliche Komponenten
- Als Vollguss erhältlich
- Leicht und dünn (ab 3mm)
- Wasserabweisend
- Porenfrei

○Schlag- und Stoßfest

### Nachteile einer Arbeitsplatte aus Keramik

Trotz der vielen Vorteile gibt es einige wenige Nachteile, die du bei einer Keramik-Arbeitsplatte in Kauf nehmen musst:

○Einschränkung bei Länge und Breite: Arbeitsplatten aus Keramik müssen gebrannt werden. Die Hersteller können zwar inzwischen relativ große Platten in ihren Öfen brennen, bei etwas mehr als drei Meter Länge und knapp 1,5 Meter Breite ist aber meist Schluss. Wenn du also eine Küchenzeile oder Kochinsel hast, die länger oder breiter als diese Maße ist, wird eine Trennkante sichtbar sein.

○Preis: Aufgrund der aufwändigen Herstellung und genauen Anpassung einer Arbeitsplatte aus Keramik bewegst du dich hier im höchsten Preissegment. Der Laufmeter kann schon mal 1000 € kosten – damit sind Arbeitsplatten aus Keramik auch teurer als Arbeitsplatten aus Naturstein oder Glas.

Weitere Nachteile:

○Gläser klirren aufgrund der harten Oberfläche

### Reinigung und Pflege

○Imprägnierung: Im Gegensatz zu den meisten Arbeitsplatten aus Naturstein müssen Oberflächen aus Keramik nicht imprägniert werden. Ihre Oberfläche ist schon verschlossen und lässt nichts durch

○Hart im Nehmen: Keramik ist auch in der Pflege nicht zimperlich. Du musst hier – anders als bei anderen Arbeitsplatten aus Naturstein – keine Angst vor Wein, Essig, Gemüse oder Obst haben, da die geschlossene Oberfläche von Keramik keine Flüssigkeiten aufsaugt. Sollten dennoch mal Flecken entstehen, ist bei Härtegrad 8 schon mal anständiges Scheuern erlaubt. Ansonsten reicht ein bisschen Spülmittel und Wasser meist vollkommen aus.

### Häufige Einsatzorte und Lebensdauer

Küchenarbeitsplatten aus Keramik können sich leider nicht alle Häuslbauer leisten. Man findet diese langlebigen Oberflächen vor allem bei Eigentumsobjekten und Gastroküchen mit einem hohen Qualitäts- und Hygieneanspruch. Wer sich allerdings für eine Keramik Arbeitsplatte entscheidet, hat auch entsprechend lange Freude damit, denn beim Kauf einer Keramik Arbeitsplatten kann man ruhig von einer Lebensdauer um die 30 Jahre ausgehen.

# Granit

## Vorteile einer Küchenarbeitsplatte aus Granit

- Schnitt- und kratzfest
- Hitzebeständig
- Sehr langlebig
- Unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit
- Sehr hygienisches Material (deshalb auch für Gastro-Küchen geeignet)
- Pflegeleichte Oberfläche
- Großes Farbspektrum verfügbar
- Wirkt edel

Aber eine Küchenarbeitsplatte aus Granit hat nicht nur Vorteile. Der Fels in der Küche bringt auch ein paar Nachteile mit sich.

## Nachteile einer Küchenarbeitsplatte aus Granit

- Hochpreisig
- bei zu wildem Muster kann die Arbeitsplatte unruhig wirken
- eher empfindlich gegenüber Öl und Säuren (z.B. bei längerem Kontakt mit geschnittener Zitrone)
- Helle Farben können Wasser absorbieren
- Sehr harte Oberfläche, deshalb ist sorgfältiger Umgang mit Tellern und Gläsern ein Muss.

## Pflege und Reinigung

### Imprägnierung

Die meisten Arbeitsplatten aus Naturstein werden vor der Nutzung vom Fachmann mit einem Spezialmittelchen imprägniert. Vergewissere dich, dass auch das im Preis enthalten ist.

### Öl und Säuren – Flecken wie in Stein gemeißelt

Aller Unverwüstlichkeit zum Trotz hat auch der Granit seine Feinde. Und diese heißen Öl und Säure. Die Regeln sind einfach: Ölflaschen immer schön wegräumen, Spuren von Frucht und Gemüse schnell wegwischen. Doch bloß keine Aufregung:

Du musst jetzt nicht hektisch hinter jedem Fleck hinterherputzen. Erst nach Tagen kann es zu Verfärbungen kommen.

Vermeide aggressive Reiniger

Dieser Naturstein ist eigentlich ein sehr pflegeleichter Geselle. Ein feuchtes Tuch und ein wenig Spüli reichen meist aus, um den Flecken den Garaus zu machen. Hilft dennoch das ganze Schrubben nichts, muss man zu stärkeren Kalibern greifen. Vermeide aber säure- oder ölhaltige Reinigungsmittel, denn diese können zusätzliche Verfärbungen herbeiführen. Der Fachhandel kann hier mit spezielle Naturstein-Reinigern weiterhelfen.

Material	Vorteile	Nachteile
<b>Beton</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuelle Formen und Größen (Maßanfertigung)</li> <li>○ Kratzfest und hitzebeständig</li> <li>○ Äußerst stabil und belastbar</li> <li>○ Hygienisch und wasserabweisend bei entsprechender Versiegelung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Säureempfindlich</li> <li>○ Kühle Optik</li> <li>○ Sehr schwer</li> <li>○ Relativ teuer, da Maßanfertigung</li> </ul>
<b>Dekton</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hohe Fleckenfestigkeit</li> <li>○ Hohe Kratzfestigkeit</li> <li>○ Maximale Feuer- und Wärmefestigkeit</li> <li>○ Hohe Farbfestigkeit</li> <li>○ Hohe UV-Strahlenfestigkeit</li> <li>○ Hervorragende Frost- und Auftaufestigkeit</li> <li>○ Geringe Wasserabsorption</li> <li>○ Hohe Abriebfestigkeit</li> <li>○ Pflegeleicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ gehobener Preis</li> <li>○ kein natürlicher Charakter</li> <li>○ genaue Planung und präzises Arbeiten nötig</li> </ul>
<b>Edelstahl</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sehr hygienisch</li> <li>○ Hitzebeständig (bis 1200°C)</li> <li>○ Extrem widerstandsfähig</li> <li>○ Unempfindlich gegen Flüssigkeiten</li> <li>○ Pflegeleicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nur bedingt kratzfest</li> <li>○ Kaum Gestaltungsmöglichkeiten</li> <li>○ Kratzer und Fingerabdrücke sofort sichtbar</li> <li>○ Wirkt kühl</li> <li>○ Scheppert und klirrt</li> </ul>

<b>Material</b>	<b>Vorteile</b>	<b>Nachteile</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fugenlose Verarbeitung möglich</li> <li>○ Leicht</li> <li>○ Mittlere Preisklasse</li> <li>○ Wirkt Edel</li> </ul>	
<b>Glas</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuelle Motive wählbar</li> <li>○ Wirkt edel</li> <li>○ Sehr hart und robust</li> <li>○ Langlebig</li> <li>○ Hitzebeständig (bis 400°C)</li> <li>○ Unempfindlich gegen Flüssigkeiten</li> <li>○ Sehr hygienisch</li> <li>○ Leicht</li> <li>○ Beleuchtung möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Teuer</li> <li>○ Hoher Lärmpegel</li> <li>○ Nur bedingt kratzfest</li> <li>○ Kanten können absplittern</li> <li>○ Glänzende Optik aufwendig in Pflege</li> </ul>
<b>Holz</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Naturbelassen, umweltfreundlich</li> <li>○ Wärmende Optik und Klang</li> <li>○ Große Auswahl an Holzarten</li> <li>○ Abschleifbar</li> <li>○ Hohe Lebensdauer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nur bedingt hygienisch</li> <li>○ Materialabrieb</li> <li>○ Nicht kratz- und schnittfest</li> <li>○ Hitzeempfindlich</li> <li>○ Feuchtigkeitsempfindlich</li> <li>○ Zeitaufwendig bei Reinigung und Pflege</li> </ul>
<b>Keramik</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Absolut schlag- und stoßfest</li> <li>○ Überaus schnitt- und kratzfest</li> <li>○ Langlebig</li> <li>○ Porenfrei</li> <li>○ Wasserabweisend</li> <li>○ Unempfindlich bei Öl und Säuren</li> <li>○ Hitzebeständig</li> <li>○ Leicht und Dünn (ab 3mm)</li> <li>○ Sehr hygienisch (geeignet für Gastro-Küchen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sehr teuer</li> <li>○ Nur in Matt-Ausführung erhältlich</li> <li>○ Gläser klirren aufgrund der harten Oberfläche</li> </ul>

Material	Vorteile	Nachteile
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pflegeleicht</li> <li>○ Natürliche Komponenten</li> </ul>	
<b>Laminat / Schichtstoff</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Preisgünstig</li> <li>○ Große Auswahl an Farben &amp; Designs</li> <li>○ Robust – härter als Holz</li> <li>○ Licht- und geruchsunempfindlich</li> <li>○ Pflegeleicht &amp; Hygienisch</li> <li>○ Kein Klirren, keine Scherben: Durch das weiche Material entsteht eine Federung, die empfindliches Geschirr schont und Lärm dämpft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empfindlich gegenüber Feuchtigkeit</li> <li>○ Nicht schnittfest</li> <li>○ Hitzeempfindlich</li> <li>○ Nicht abschleifbar</li> <li>○ kurzlebig</li> </ul>
<b>MDF</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Preisgünstig</li> <li>○ Große Auswahl an Farben und Designs</li> <li>○ Stabilität und Biegefestigkeit – stärker als HPL-Küchenarbeitsplatten</li> <li>○ Feine, gleichmäßige Oberflächen und Kanten</li> <li>○ Eignet sich für außergewöhnliche Formen</li> <li>○ Robust – härter als <u>Holz</u></li> <li>○ Licht- und Geruchsunempfindlich</li> <li>○ Pflegeleicht &amp; hygienisch</li> <li>○ Kein Klirren, keine Scherben: Durch das weiche Material entsteht eine Federung, die empfindliches Geschirr schont und Lärm dämpft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empfindlich gegenüber Feuchtigkeit</li> <li>○ Nicht schnittfest</li> <li>○ Hitzeempfindlich</li> <li>○ Nicht abschleifbar – vgl. Küchenarbeitsplatten aus Massivholz</li> <li>○ Geringe Lebensdauer</li> <li>○ Vorsicht bei Allergien und Asthma (Kleber)</li> </ul>
<b>Mineralwerkstoff (z.B. Corian)</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pflegeleicht &amp; hygienisch</li> <li>○ Langlebig &amp; strapazierfähig</li> <li>○ Unglaubliche Farb- und Formvielfalt</li> <li>○ Kein Klirren beim Abstellen von Geschirr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nicht kratz- und stoßfest</li> <li>○ Nicht absolut hitzebeständig (max. 180 °C)</li> <li>○ Eher hochpreisig</li> <li>○ Kein Naturprodukt</li> </ul>

<b>Material</b>	<b>Vorteile</b>	<b>Nachteile</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Umweltfreundlich</li> </ul>	
<b>Stein</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Schnitt- und kratzfest</li> <li>○ Langlebig</li> <li>○ Unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit</li> <li>○ Sehr hygienisch (geeignet für Gastor-Küchen)</li> <li>○ Pflegeleicht</li> <li>○ Unikate</li> <li>○ Wirken edel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hochpreisig (bei hoher Qualität)</li> <li>○ Die Farbwahl ist an die Gesteinsart gebunden</li> <li>○ Können kühl und unruhig wirken</li> <li>○ Empfindlich gegenüber Öl und Säuren</li> <li>○ Einige Gesteinsarten können brüchig werden</li> </ul>
<b>Quarkomposit (z.B. Silestone)</b> <u>Details</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ porenfrei</li> <li>○ viele Designs und Farben</li> <li>○ Widerstandsfähigkeit</li> <li>○ größtenteils Fleckenunempfindlich</li> <li>○ weitestgehend beständig gegen Kratzer</li> <li>○ pflegeleicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gehobener Preis</li> <li>○ Kein natürlicher Charakter</li> <li>○ Nicht vollkommen hitzebeständig</li> </ul>